



BOCK DAMM ESTRENA CAMPANYA

La cervesa negra de Damm llança una nova campanya a xarxes socials, coincidint amb la seva recent estrenada imatge



Pots veure la nova campanya de Bock Damm [aquí](#)
En aquest [enllaç](#) pots descarregar-te algunes imatges de la campanya

Barcelona, 27 d'abril de 2021.– Bock Damm, la cervesa negra de Damm, llança una nova campanya en xarxes socials que posa en valor els tres tipus de maltes amb les quals s'elabora. La campanya mostra també la nova imatge de Bock Damm, estrenada recentment i inspirada en les primeres etiquetes de la marca de 1888, la qual cosa li confereix un cert aire *vintage*.

El protagonista de la nova campanya de la cervesa negra de Dam és un elegant boc –*bock* en alemany– amb cos d’home que, no només lloa les maltes amb les quals s’elabora Bock Damm, sinó també l’ampli ventall de maridatges que ofereix. I és que Bock Damm és perfecta per combinar amb sabors fumats, carns a la brasa, caça o estofats; una cervesa que, per la seva versatilitat, es convertirà sense cap mena de dubtes en la protagonista gastronòmica de la vetllada.

Un boc amb cos d’home? Si, ho heu escoltat bé. L’estrany personatge és una creació hiperrealista de DDT SFX, un estudi de maquillatge i efectes especials amb seu a Barcelona, que ha participat en nombroses produccions cinematogràfiques nacionals i internacionals. Al 2006 es van alçar amb un Òscar al Millor Maquillatge per *El laberinto del fauno* i quatre Premis Goya per *Frágiles*, *El laberinto del fauno*, *El orfanato* i *La piel que habito*.

Les maltes, les veritables protagonistes

Homes fantàstics a part, a la nova campanya de Bock Damm, les veritables protagonistes són les maltes. Concretament tres: les **torrefactes**, les **caramel** i les **Pilsen**, totes elles, torrades en el seu moment just per dotar a la cervesa d’un color, un cos, un sabor i un aroma que la fan única.

Les maltes torrefactes –que s’obtenen torrant els grans secs de malta a temperatures entre 200°C i 220°C– li donen el seu color característic i aporten a la cervesa olor i gust a torrat i aromes de cacau i cafè. Les maltes caramel s’aconsegueixen torrant la malta verda directament, sense assecar. Primer, els grans s’escalfen a una temperatura entre 60°C i 75°C, la qual cosa provocarà la creació de sucres en el centre del gra, que quedaran en un estadi semilíquid. Posteriorment, aquests grans es torren a temperatures d’entre 150°C i 180°C, la qual cosa provoca la caramel·lització dels sucres i aporta notes que recorden la caramel, les panses i la mel. I les maltes Pilsen –que són les que es troben habitualment a les cerveses *lager*–, són les que aporten els sucres per a la fermentació i doten la cervesa d’un gust de cereal. Són les maltes més pàl·lides de totes. Això es deu al fet que els grans es torren a temperatures més baixes i durant un temps més curt que la resta de maltes.

Nota de tast

Color caoba fosc amb reflexos granats i abundant escuma de color marró clar. Al nas és dolça i densa. Aromes torrefactes a cafè axocolatat. Espessa, amb cos i força. Tanins afruitats i una mica assecants. Post-gust llarg que convida a repetir el glop. La forma tradicional de beure aquesta cervesa originària de Munich és en una gerra de ceràmica, servint-la amb una inclinació de 45º per fer batre l’escuma. Es recomana consumir-la entre 5º i 8º C.

Fitxa tècnica

Color: **85 EBC**

Amargor: **25 IBU**

Alcohol: **5,9% vol.**

Ingredients: **Aigua, malt d'ordi, blat de moro, arròs i llúpul, 100% ingredients naturals**

Tipus de cervesa: **Negra Munich**

Més informació a www.damm.com/ca/cerveses/bock-damm